



ประกาศกรมปศุสัตว์

เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน

ขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

พ.ศ. ๒๕๖๖

เพื่อให้การตรวจประเมินสถานประกอบการและการออกใบรับรอง ขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศ มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบมติที่ประชุมคณะกรรมการขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินฝึกหัด ขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP ครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ อธิบดีกรมปศุสัตว์ จึงออกประกาศกรมปศุสัตว์ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมินฝึกหัดขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. ๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการได้มาซึ่งหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่เป็นผู้นำในการตรวจประเมินขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“ผู้ตรวจประเมิน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“คณะกรรมการขึ้นทะเบียน” หมายความว่า คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อทำหน้าที่พิจารณาขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินขอข่าย GHPs GMP และระบบ HACCP

“สถานประกอบการ” (Establishment) หมายความว่า สถานที่ผลิต แปรรูป และจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์สำหรับคนบริโภค ที่ขอรับการรับรองขอข่าย GHPs GMP และ/หรือระบบ HACCP จากกรมปศุสัตว์

“GHPs” ...

“GHPs” คือ การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices) หมายความว่า มาตรการและเงื่อนไขพื้นฐานที่ประยุกต์ใช้ในขั้นตอนใด ๆ ตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งมอบอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสม

“GMP” คือ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices) หมายความว่า เกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการดำเนินงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้อง ซึ่งรวมทั้งการผลิต การขนส่ง การจำหน่ายเพื่อให้มีกระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึง GMP ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) และการรับรองสินค้าปศุสัตว์ (เนื้อสัตว์อนามัยและไข่นามัย) ที่รับรองโดยกรมปศุสัตว์

“ระบบ HACCP” คือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Points system) หมายความว่า การจัดทำเอกสารหรือชุดเอกสารที่จัดเตรียมขึ้นโดยเป็นไปตามหลักการของระบบ HACCP เพื่อสร้างความมั่นใจในการควบคุมอันตรายที่มีนัยสำคัญในธุรกิจอาหารและการนำขั้นตอนการดำเนินการตามแผนนั้นไปปฏิบัติ

ข้อ ๕ หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวข้องกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล

(ข) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหารสถานประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GHPs GMP และระบบ HACCP

(ค) กรณีการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(๓) ทำการตรวจประเมินในฐานะผู้ตรวจประเมินสถานประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน

ข้อ ๖ ผู้ตรวจประเมิน ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีสัตวแพทยศาสตร์ หรือวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาใดวิชาหนึ่งทางสัตวบาล สัตวศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือที่เกี่ยวข้องกับด้านปศุสัตว์

(๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ หลักสูตร ดังนี้

(ก) หลักสูตรผู้ตรวจประเมิน/หัวหน้าผู้ตรวจประเมินระบบบริหารงานคุณภาพ (Auditor/Lead Auditor) จากหน่วยงานที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมในระดับสากล หรือหลักสูตรผู้ตรวจประเมินอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงาน

(ข) หลักสูตร...

(ข) หลักสูตรระบบการจัดการ หรือระบบการผลิต หรือข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสุขลักษณะอาหารสถานประกอบการที่ทำการตรวจประเมิน เช่น หลักสูตร GHPs GMP และระบบ HACCP

(ค) กรณีการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อการส่งออก ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

(๓) มีประสบการณ์ด้านการทำงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ อย่างน้อย ๖ เดือน หรือเข้าร่วมในการตรวจประเมินสถานประกอบการ อย่างน้อย ๔ ครั้ง และมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒๐ วัน

ข้อ ๗ ผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๕ หรือผู้ตรวจประเมินตามข้อ ๖ ให้ยื่นคำขอขอขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน GHPs GMP และระบบ HACCP พร้อมเอกสารหลักฐานประกอบได้ที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตามแบบฟอร์มที่กำหนดท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๘ ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นทะเบียนเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนและพิจารณาการขอขึ้นทะเบียนของผู้ประสงค์ขอขึ้นทะเบียน

ข้อ ๙ ให้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนหัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมินขอขยาย GHPs GMP และระบบ HACCP

ประกาศ ณ วันที่ ๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายโสภชัย ขวาลกุล)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมปศุสัตว์